

# 容器の色彩が 売り場の 決め手!

## オレンジ

赤に並ぶ定番の暖色系が食欲を増進します。



NEW

牡蠣フライ弁当(ごはん約160g)  
きわみ膳23-20-4H 天海オレンジ  
(195×230×28mm)  
14食品容器カタログP.19参照



ぶり大根弁当(ごはん約160g)  
巧膳23-15-1H 格子赤  
(145×225×25mm)  
14食品容器カタログP.19参照

## 赤

発色の良い赤色は、売り場での存在感抜群です。



とんかつ弁当(ごはん約160g)  
きわみ膳23-20-4H ひとえ赤  
(195×230×28mm)  
14食品容器カタログP.17参照



中華幕の内弁当(ごはん約170g)  
きわみ膳23-18-3H 天海赤  
(175×225×28mm)  
14食品容器カタログP.29参照



紅鮮幕の内弁当(ごはん約160g)  
プレミアム23-18-1H 光彩赤  
(180×240×25mm)  
14食品容器カタログP.29参照



竹の子ご飯弁当(ごはん約210g)  
巧膳22-2H 大和  
(215×215×25mm)  
14食品容器カタログP.19参照

## こだわりのメニューでオリジナル弁当を強化!



さば照焼とおこわの和御膳  
(ごはん約35g×3)  
福皿21H-9 黒 (210×210×24mm)  
14食品容器カタログP.61参照



天むす弁当(天むす約40g×4)  
新富久折D-101H 赤杉  
(115×170×22mm)  
14食品容器カタログP.93参照



お子様ランチプレート  
FKプレート24-18H ガーデンオレンジ  
(180×240×22mm)  
14食品容器カタログP.77参照



おむすびセット  
(おにぎり約80g×3)  
FK-21-13 しぶき  
(122×210×26(21)mm)  
14食品容器カタログP.147参照

販売計画にお役立てください。  
催時カレンダー

12月  
大晦日(31日)  
元日(1日)  
12月11日(木)  
クリスマス(25日)  
12月23日(木)  
冬至(22日)  
12月24日(金)  
この時期、針供養の日

◆12月の旬  
●小松菜 ●かぶ ●かわい ●れんこん  
●ひらめ ●たら ●ぶり ●むつ  
●こい ●かき

15月  
1月  
元日(初詣日)  
初詣(初め初詣)  
1月6日(日)  
成人の日(12日)  
1月17日(土)  
1月18日(日)  
1月20日(火)  
1月21日(水)  
1月22日(木)  
1月23日(金)  
1月24日(土)  
1月25日(日)  
1月26日(月)  
1月27日(火)  
1月28日(水)  
1月29日(木)  
1月30日(金)  
1月31日(土)

◆1月の旬  
●菜葉 ●芽キャベツ  
●はっさく  
●白魚

2月  
節分(3日)  
立春(4日)  
2月7日(土)  
2月14日(金)  
2月15日(土)  
2月16日(日)  
2月17日(月)  
2月18日(火)  
2月19日(水)  
2月20日(木)  
2月21日(金)  
2月22日(土)  
2月23日(日)  
2月24日(月)  
2月25日(火)  
2月26日(水)  
2月27日(木)  
2月28日(金)  
2月29日(土)

◆2月の旬  
●春菊 ●あさつき  
●甘夏 ●伊予柑  
●白魚

毎月の記念日 独自の催しを企画しよう!

毎日曜日=バスタの日  
8日=果物の日、米の日  
11日=餅の日  
12日=パンの日、豆腐の日  
15日=お菓子の日、中華の日  
17日=いなりの日、なすの日  
19日=食育の日、シュークリームの日  
20日=ワインの日  
21日=漬物の日  
22日=夫婦の日  
27日=ツナの日  
28日=コワロの日  
29日=肉の日  
30日=みその日  
末日=そばの日

## 黄緑

緑の色目が、野菜に代わり料理を引き立てます。



とり天弁当(ごはん約190g)  
きわみ膳23-20-1H 御所黄緑  
(195×230×28mm)  
14食品容器カタログP.17参照



しょうが焼き弁当(ごはん約90g)  
きわみ膳19-16-1H 御所黄緑  
(160×187×28mm)  
14食品容器カタログP.17参照

## 青

暖色系が多い弁当売り場には、青の色目がアクセントになります。



カニ飯弁当(ごはん約120g)  
きわみ膳23-18-2H ひとえ青  
(175×225×28mm)  
14食品容器カタログP.17参照



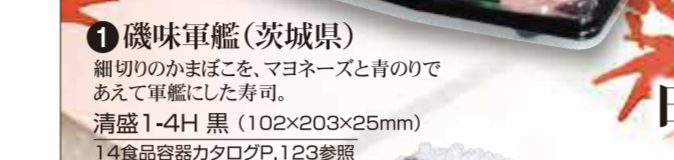
帆立弁当(ごはん約190g)  
巧膳22-1H 華やぎ青  
(215×215×25mm)  
14食品容器カタログP.19参照



竹の子ご飯弁当(ごはん約210g)  
巧膳22-2H 大和  
(215×215×25mm)  
14食品容器カタログP.19参照

# ご当地「変わりダネ」 寿司特集

日本全国・外国の「変わりダネ」寿司が集結!!



1 磯味軍艦(茨城県)  
細切りのかまぼこを、マヨネーズと青のりであえて軍艦にした寿司。  
清盛1-4H 黒 (102×203×25mm)  
14食品容器カタログP.123参照



2 鮎子の伊達巻(千葉県)  
大きくつるつるしたプリンのような伊達巻を巻いた寿司。  
新富久折D-551H うるし (88×221×22mm)  
フタ・新富久折D-551 TF使用  
14食品容器カタログP.93参照



3 洋風野菜寿司(東京都)  
ウニ風に仕上げた人参のムースや、赤身に見立てたトマトなど、野菜をネタとした寿司。  
新角桶110H 花月 (143×253×33mm)  
14食品容器カタログP.131参照



4 かぶら寿司(石川県)  
プリの切り身を塩漬けのカブの切れ目にはさま、麩でつ込んだ寿司。  
福小鉢 中本体 桃 (130×130×28mm)  
14食品容器カタログP.63参照



5 小アジ寿司(静岡県)  
柿の葉エキスや蜂蜜を混ぜたシヤリに新鮮なアジ、大葉、葱、生姜をのせたにぎり寿司。  
和皿6H 市松黒 (107×252×21mm)  
14食品容器カタログP.121参照



6 飛騨牛にぎり寿司三種盛(岐阜県)  
飛騨牛軍艦、飛騨牛にぎり寿司が楽しめる飛騨高山の人気メニュー。  
豊皿150-120H 黒 (150×120×21mm)  
14食品容器カタログP.126参照



NEW  
7 野菜寿司(愛知県)  
ネパネハ野菜やあさり野菜を使った寿司。  
夢舞台2-5H 金雲(255×145×28mm)



8 てこねロール(三重県)  
アボカドとご飯にマグロの赤身を巻き、タレをかけたロール寿司。  
スクエア30 プロバンス(117×231×25(23)mm)  
14食品容器カタログP.143参照



10 京野菜漬物寿司(京都)  
京都の若竹、菜の花、路の露、九条葱等を浅漬けや醤油出し漬けにしたものを握った寿司。低カロリー、繊維質、酢の効用、色彩の妙がセールスポイント。  
豊皿200H 扇 (200×200×21mm)  
14食品容器カタログP.126参照



NEW  
11 蒸し寿司(大阪府)  
錦糸玉子・焼き穴子・椎茸等をのせ、蒸したちらし寿司。「ぬく寿司」とも呼ばれる。  
折膳200H 黒金彩 (153×194×33mm)  
14食品容器カタログP.91参照



9 早寿司(和歌山県)  
紀州名物の腐り鮭「なれずし」を十分に発酵させていない状態の鮭寿司。和歌山県ではラーメンと一緒にこの寿司を食べる習慣がある。  
スクエア27 黒潮朱 (140×184×25(23)mm)  
14食品容器カタログP.143参照



13 あげたま(長崎県)  
魚のすり身の中に、寿司飯とえび、あるいはジャコが入った「揚げ寿司」。  
夢舞台2-3H 涼花紫 (177×145×28mm)  
14食品容器カタログP.119参照



12 こけら寿司(高知県)  
ほぐした焼き魚の身が入ったゆず酢をご飯に和え、しいたけや人参を散りばめ、幾重にも重ねて作る押し寿司の一種。  
新富久折D-101H 大和 (115×170×22mm)  
14食品容器カタログP.93参照



15 南関あげ巻き寿司(熊本県)  
海苔で巻く巻き寿司を、独自製法で豆腐から作った「南関あげ」で巻いた寿司。  
富久折D-50 錦(76×206×33mm)  
14食品容器カタログP.95参照



16 ハンドロール寿司(オーストラリア)  
チキンやエビなどの酢飯にマッチする食材を使用し、色付きの大豆シートで巻いているおしやれ寿司。  
福皿18-12H 白 (120×180×18mm)  
14食品容器カタログP.61参照



17 サーモン&アボカドロール寿司(アメリカ)  
アボカドにわさびをたっぷり練り込んで白ごまを混ぜた寿司飯で巻き、その上にサーモンを並べた寿司。寿司飯はお酢の代わりにレモンを使っており、サーモンにはアボカドソースをかけている。  
夢舞台3-3H 黒 (189×189×28mm)  
14食品容器カタログP.119参照